

## เงาะ

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>- ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและผู้ส่งออกเงาะรายใหญ่ของโลก</p> <p>- ผลผลิตเงาะของไทย รสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการ</p> <p>- การแปรรูปเงาะเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย</p> <p>- มีเทคโนโลยี และสามารถผลิตเงาะนอกฤดูฤดูกาล</p> <p>- มียุทธศาสตร์พัฒนาผลไม้ไทย ปี 2553-2557 รองรับการผลิตและพัฒนาการผลิตและการตลาดเงาะ</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผลผลิตกระจุกตัว ออกสู่ตลาดในช่วงเวลาสั้น และช่วงเวลาเดียวกัน เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และราคาตกต่ำ และเป็นผลผลิตที่ออกตามฤดูกาล เป็นส่วนใหญ่</li> <li>2. อายุการเก็บรักษาสั้น ผลผลิตเน่าเสียหายง่าย ทำให้ราคาไม่มีเสถียรภาพ</li> <li>3. ต้นทุนการผลิต และการบริหารจัดการระบบโลจิสติกส์สูง</li> <li>4. การระบาดของโรคและแมลง เช่น โรคราดำ เพลี้ยแป้ง ทำให้คุณภาพเงาะไม่ได้มาตรฐาน หรือเกิดความเสียหายจากการเก็บเกี่ยวผลผลิต</li> <li>5. เกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดองค์ความรู้การผลิต การปฏิบัติดูแลรักษา การบริหารจัดการหลังการเก็บเกี่ยว และการคัดแยกคุณภาพเงาะ</li> <li>6. การขาดแคลนน้ำในการเพาะปลูก โดยเฉพาะช่วงที่เงาะติดผลอ่อน</li> <li>7. การขาดแคลนแรงงานในการเก็บเกี่ยวผลผลิต และการแปรรูปเบื้องต้น (การปอกและคว้านเงาะ)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปรับเปลี่ยนพื้นที่ปลูกเงาะพันธุ์สีชมพู และพื้นที่ไม่เหมาะสม โดยปลูกแทนด้วยพืชอื่นที่มีศักยภาพ เช่น ปาล์มน้ำมัน ยางพารา กัญชง ฯลฯ</li> <li>2. ส่งเสริมการผลิตเงาะนอกฤดูในเขตพื้นที่ที่มีศักยภาพ</li> <li>3. ส่งเสริมการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกเงาะเพื่อพัฒนาคุณภาพผลผลิต และเพิ่มอำนาจต่อรองทางการค้า</li> <li>4. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต การปฏิบัติดูแลรักษาและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม ตามหลัก GAP แก่เกษตรกร เพื่อลดความเสียหายที่จะเกิดกับผลผลิต และการคัดแยกเกรดคุณภาพ ให้ได้ผลผลิตตามมาตรฐานเดียวกัน</li> <li>5. พัฒนาการจัดการระบบโลจิสติกส์ เพื่อย่นระยะเวลาการขนส่งจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภคปลายทางอย่างรวดเร็ว</li> <li>6. ส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Creation) เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เน้นการแปรรูปในลักษณะพร้อมบริโภค</li> <li>7. สร้างตราสินค้าเงาะไทย และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถรักษาคุณภาพผลผลิตได้นานขึ้น เพื่อดึงดูดผู้บริโภค</li> <li>8. ขยายการส่งออก โดยเน้นตลาดอินเดีย ปากีสถาน ตะวันออกกลาง จีน เกาหลีใต้ และตลาดการค้าชายแดน</li> </ol>

ที่มา: 1. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 2. กรมศุลกากร

3. กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# เงาะ

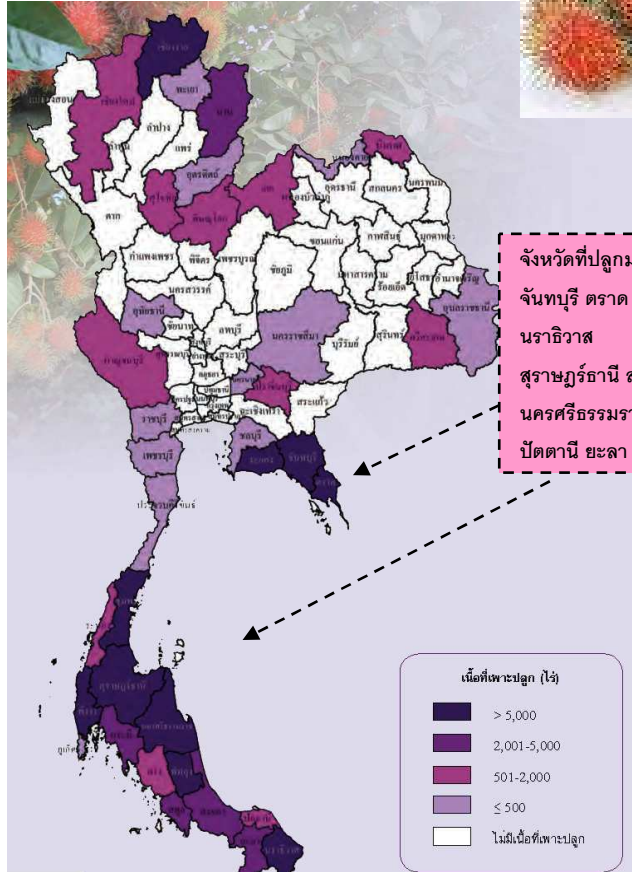
ชื่อไทย : เงาะ

ชื่ออังกฤษ : Rambutan

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Nephelium lappaceum* L.

โดย นางสาวธัญชนก ใต้ดม

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ



จังหวัดที่ปลูกมาก :ระยอง  
จันทบุรี ตราด ชุมพร ระนอง  
นราธิวาส  
สุราษฎร์ธานี สงขลา  
นครศรีธรรมราช สตูล  
ปัตตานี ยะลา



สถิติการผลิต			
ปีเพาะปลูก	2555	2556	2557
การผลิต			
พื้นที่ปลูก (ไร่)	334,600	314,698	314,647
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	1,067	1,055	1,136
ผลผลิตรวม (ตัน)	335,745	315,843	321,710

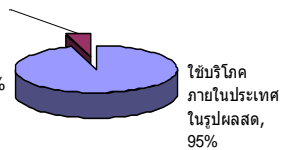
ต้นทุนการผลิตเฉลี่ย ปี 57
ต้นทุนผันแปร
8,640.72 บาทต่อไร่
ต้นทุนคงที่
2,042.05 บาทต่อไร่
ต้นทุนรวมต่อไร่
10,682.77 บาทต่อไร่
ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม
9.56 บาทต่อกิโลกรัม

ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบของเงาะไทย			นำเข้า		
ปี	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ได้เปรียบ			ปี	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ลบ.)
55	17,146	461.08	1. ไทยเป็นแหล่งผลิตสำคัญ			55	1.98	0.09
56	13,711	527.69	2. มีคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติดี			56	2.88	0.20
57	13,122	543.4	3. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย			57	100	5.4
			เสียเปรียบ					
			1. ต้นทุนการผลิตสูง					
			2. ผลผลิตเสียหายง่าย อายุการเก็บรักษาสั้น					
			3. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล					
ประเทศคู่ค้าของไทย (สัดส่วนการส่งออก)			ประเทศผู้ผลิตสำคัญ			ประเทศคู่แข่งสำคัญ		
- เงาะสด ร้อยละ 9 ได้แก่ สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ มาเลเซีย กัมพูชา ซาอุดีอาระเบีย เวียดนาม			ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและผู้ส่งออกเงาะรายใหญ่ของโลก			อินโดนีเซีย เวียดนาม		
- เงาะบรรจุภาชนะอัดลม (เงาะกระป๋อง) ร้อยละ 55 ได้แก่ จีน พม่า มาเลเซีย สิงคโปร์								
- เงาะสดได้สับประรดในน้ำเชื่อม ร้อยละ 36 ได้แก่ สหรัฐอเมริกา มาเลเซีย พม่า ญี่ปุ่น จีน เยอรมัน								

ฤดูกาลผลผลิต ปี 2557 (ร้อยละที่ออกสู่ตลาด)											
ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
0.05	0.02	0.10	2.75	17.44	56.89	17.33	3.38	1.74	0.22	0.06	0.02
ภาคตะวันออก						ภาคใต้					

## สัดส่วนการใช้เงาะในประเทศไทย

ส่งออกในรูปเงาะสด เงาะบรรจุภาชนะอัดลม และเงาะสอได้สับประรดในน้ำเชื่อม, 5%



พันธุ์ส่งเสริม / ปลูกเป็นการค้า

- พันธุ์โรงเรียน (83%) เป็นเงาะที่มีคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทย และของโลก
- พันธุ์สีชมพู (16%) เป็นเงาะที่ปลูกง่าย เจริญเติบโตดี ให้ผลดก

ราคาขายเงาะโรงเรียนคณะ รายเดือนที่เกษตรกรขายได้ทั้งสิ้น (บาท/กิโลกรัม)												
ปี	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
2555	-	-	-	32.03	9.17	12.82	15.13	13.03	17.56	20.00	19.50	16.20
2556	12.50	12.89	-	49.02	42.29	13.014	18.72	18.60	10.63	14.00	35.00	32.17
2557	26.62	27.25	20.0	47.13	33.67	15.02	14.74	11.30	18.07	33.69	-	-